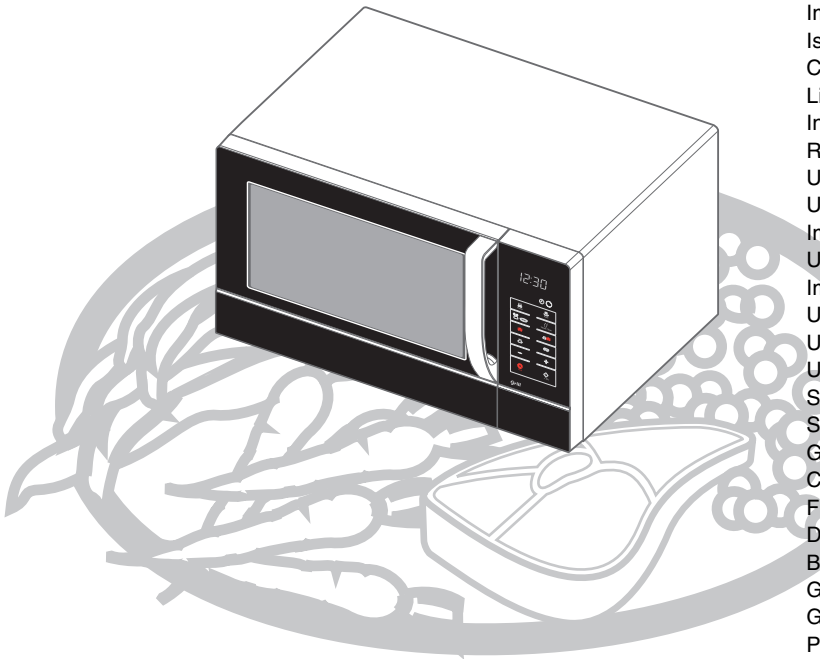
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

GE109ME / GE109MEST



Guida di riferimento rapida 2
Pannello di controllo 2
Forno 3
Accessori 3
Uso della Guida di istruzioni 4
Precauzioni di sicurezza 4
Installazione del forno a microonde 5
Impostazione dell'ora 6
Istruzioni in caso di dubbi o problemi 6
Cottura/Riscaldamento 7
Livelli di potenza 7
Interruzione della cottura 8
Regolazione del tempo di cottura 8
Uso della funzione Steam Cleaning (Pulizia a vapore) 8
Uso della funzione Riscaldamento automatico 9
Impostazioni della funzione Riscaldamento automatico 9
Uso della funzione Scongelamento automatico 10
Impostazioni della funzione Scongelamento automatico 10
Uso della funzione Cottura a vapore automatica / Doratura 11
Uso della funzione Cottura a vapore manuale 13
Uso della funzione Doratura automatica 15
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante 16
Scelta degli accessori 16
Grigliatura 17
Combinazione Microonde e Grill 17
Funzione Arresto manuale della piastra girevole 18
Disattivazione dei segnali acustici 18
Blocco di sicurezza del forno a microonde 18
Guida ai materiali per la cottura 19
Guida alla cottura 20
Pulizia del forno a microonde 26
Conservazione e riparazione del forno a microonde 27
Specifiche tecniche 27

Codice N.: DE68-03505D

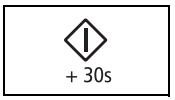
IT

Guida di riferimento rapida

Per cuocere il cibo

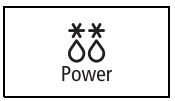
1. Collocare il cibo nel forno.
Selezionare il livello di potenza premendo il tasto una o più volte.

2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (–) e (+).



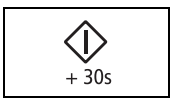
3. Premere il tasto .
Risultato: Inizia la cottura del cibo. Al termine della cottura, il forno emette quattro segnali acustici.

Per effettuare lo scongelamento automatico del cibo



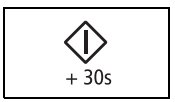
1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto **Scongelamento** ( ).

2. Selezionare il peso degli alimenti premendo i tasti (–) e (+).



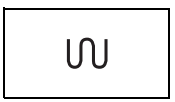
3. Premere il tasto .

Per prolungare il tempo di cottura di 30 secondi



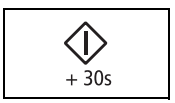
Lasciare il cibo nel forno.
Premere il tasto **+30s** una o più volte per aggiungere, a ogni pressione, altri 30 secondi di cottura.

Per grigliare il cibo



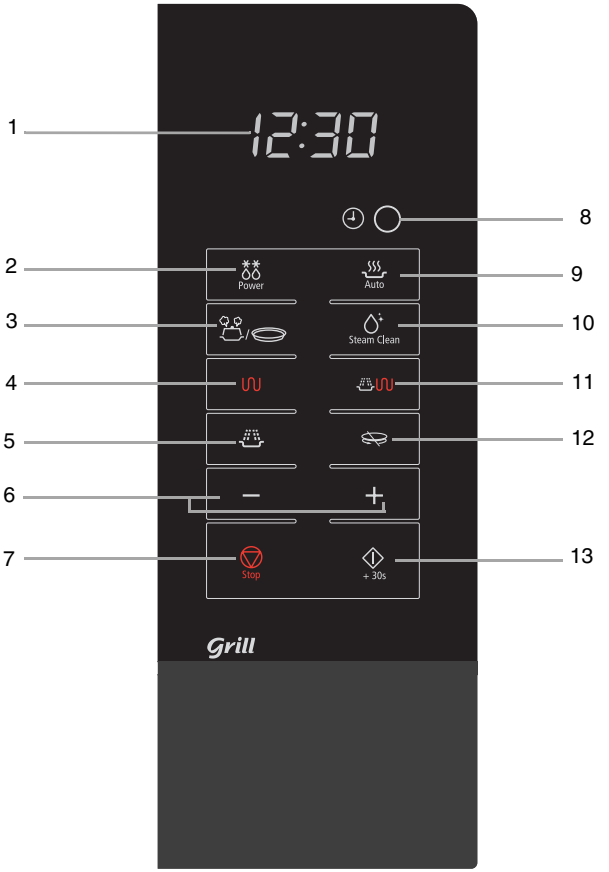
1. Premere il tasto .

2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (–) e (+).



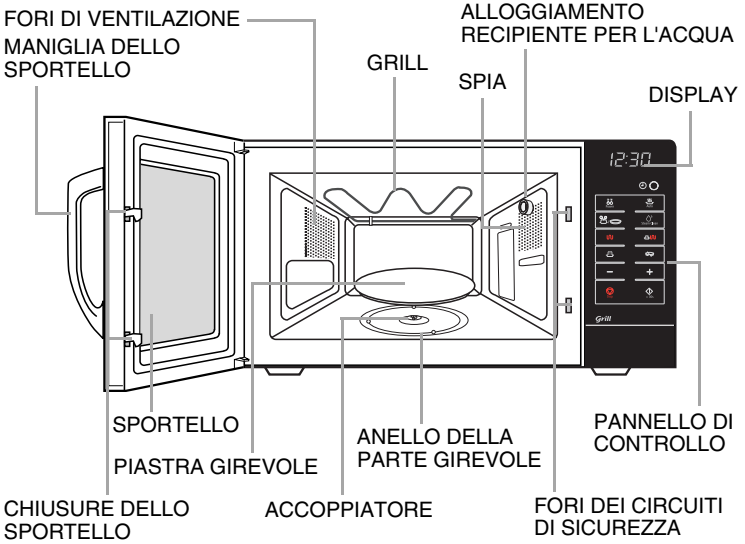
3. Premere il tasto .

Pannello di controllo



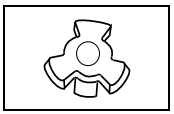
1. DISPLAY
2. TASTO SCONGELAMENTO AUTOMATICO
3. TASTO COTTURA A VAPORE AUTOMATICA e DORATURA
4. SELEZIONE MODALITA' GRILL
5. SELEZIONE MODALITA' MICROONDE/LIVELLO DI POTENZA
6. TASTO SU (+) / GIU' (–) (Tempo di cottura, peso e dimensione della portata)
7. TASTO ARRESTO/ANNULLA
8. IMPOSTAZIONE OROLOGIO
9. SELEZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO
10. TASTO PULIZIA A VAPORE
11. SELEZIONE MODALITA' COMBINATA
12. TASTO ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE PIASTRA GIREVOLE
13. TASTO AVVIO

Forno

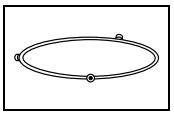


Accessori

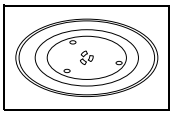
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



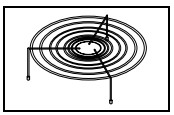
1. **Accoppiatore**, già collocato sull'albero motore alla base del forno.
   Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



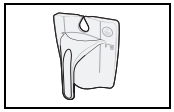
2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.
   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



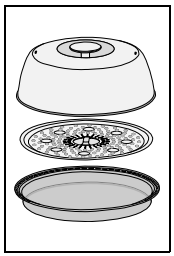
3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



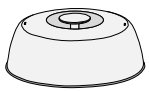
4. **Griglia metallica**, da collocare sulla piastra girevole.
   Scopo: La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura con il grill o in modalità combinata.



5. **Recipiente acqua per pulizia** , vedere pagina 8.
   Scopo: Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato per la pulizia del forno.



6. **Recipiente per la cottura a vapore / Piatto doratore** da collocare sulla piastra girevole; vedere pagina 11 a 16.
   Scopo: Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato per cucinare al vapore pietanze croccanti. Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi e mantenere croccanti torte e pizze.



Coperchio in acciaio inossidabile

Vassoio per la cottura a vapore

Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore

❇

☛ **NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti o modelli diversi.
  In caso contrario, potrebbe causare incendi o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno.
  Prima dell'uso, versare nel recipiente per la cottura a vapore almeno 500 ml d'acqua.
  Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbero verificarsi incendi o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica / Doratura** ( )**": da S-1 a S-5**".
- Il piatto doratore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica / Doratura** ( ) **: da C-1 a C-4**".
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / piatto doratore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

IT

Uso della Guida di istruzioni

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con il forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori e materiali per cottura adeguati***
- ***Suggerimenti utili alla cottura***

L'interno di copertina contiene una guida di riferimento rapida che illustra le quattro operazioni base per eseguire la cottura dei cibi:

- ***Cottura***
- ***Scongelamento automatico***
- ***Grigliatura***
- ***Aggiunta di ulteriore tempo per terminare la cottura***

All'inizio di questo manuale sono riportate alcune immagini del forno e del pannello di controllo per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti.

Nelle procedure passo a passo vengono utilizzati tre diversi simboli.

Importante

Nota

Attenzione

Ruotare

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con rifiniture in oro e argento, spiedi, forchette, ecc.
  Rimuovere i lacci dalle buste di carta o plastica.
  Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.
- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento.
  E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;
- Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare situazioni di pericolo. Dopo lo spegnimento del forno, attendere **SEMPRE** almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
  Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.
  In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con un panno pulito e asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente. Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; Inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose;
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.

Precauzioni di sicurezza (Continua)

- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate. Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

- **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti.
  Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.
- Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un telaio

IMPORTANTE

- I bambini piccoli non devono **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per pulire lo sportello del forno **NON** utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. (Se presente.)

ATTENZIONE:
Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:
Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:
I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:
I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

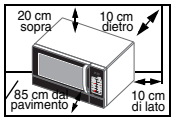
ATTENZIONE:
quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

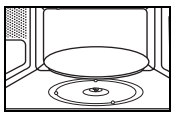
ATTENZIONE:
Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con getti di vapore o pulitori ad alta pressione.

Installazione del forno a microonde

Posizionare il forno su una superficie piana a 85cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.





1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.

2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

☛ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50 Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

☛ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

IT

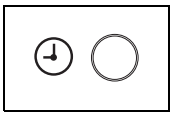
IT

Impostazione dell'ora

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

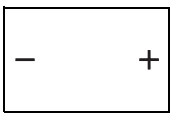
- ***quando si installa per la prima volta il forno a microonde***
- ***dopo una interruzione della corrente elettrica***

✉ Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

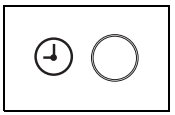


1. Per visualizzare l'ora nel... | **Premere il tasto ⏲ tasto...**

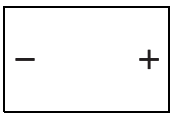
Formato a 24 ore — Una volta
Formato a 12 ore — Due volte



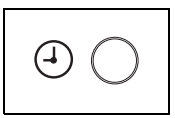
2. Per impostare l'ora, premere i tasti (—) e (+).



3. Premere il tasto ⏲.



4. Per impostare i minuti, premere i tasti (—) e (+).



5. Premere il tasto ⏲.

Istruzioni in caso di dubbi o problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

◆ E' perfettamente normale.
- Formazione di condensa all'interno del forno
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione

◆ Il forno non si accende quando si preme il tasto ⏀.
- Lo sportello è chiuso bene?

◆ Il cibo non si cuoce
- Il timer è impostato correttamente e/o è stato premuto il tasto ⏀?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

◆ Il cibo è cotto troppo o troppo poco
- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

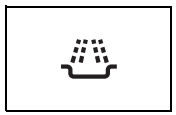
◆ Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)
- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

◆ Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. E' un fatto normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se il microprocessore del forno rileva un'interferenza, è possibile che il display si azzeri. Per risolvere questo problema scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.

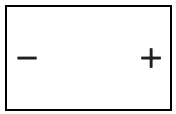
✉ Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il proprio rivenditore oppure il servizio assistenza postvendita di SAMSUNG.

Cottura/Riscaldamento

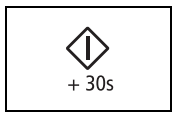
La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.
Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.
Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Quindi, chiudere lo sportello.



1. Premere il tasto .
Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 900 W (potenza massima di cottura):
Selezionare il livello di potenza appropriato premendo il tasto fino a quando appare il numero di watt corrispondente. Consultare la tabella dei livelli di potenza.



2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (–) e (+).



3. Premere il tasto .
Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.
1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

☛ Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

✉ Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900 W), è sufficiente premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

Livelli di potenza

E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Uscita	
	MICRO	**GRILL**
ALTO	900 W	
MEDIO ALTO	600 W	
MEDIO	450 W	
MEDIO BASSO	300 W	
SCONGELAMENTO	180 W	
BASSO/PER TENERE IN CALDO	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

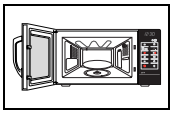
✉ Se si seleziona un livello di potenza più elevato, il tempo di cottura deve essere ridotto.

✉ Se si seleziona un livello di potenza inferiore, il tempo di cottura deve essere aumentato.

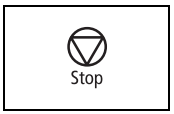
IT

Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.



1. Per una interruzione temporanea,
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente ◇.

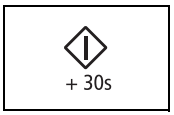


2. Per interrompere completamente la cottura:
Premere il tasto ⓞ.
Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Annulla** (ⓞ).

☛ Prima di avviare la cottura, è possibile annullare qualsiasi impostazione semplicemente premendo il tasto **Annulla** (ⓞ).

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto +30s una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.



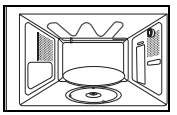
Premere il tasto **+30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

Uso della funzione Steam Cleaning (Pulizia a vapore)

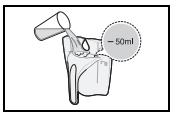
Il vapore generato dal sistema di pulizia impregna la superficie del forno. Dopo avere utilizzato la funzione Pulizia a vapore, l'interno del forno può essere pulito con estrema facilità.

☛ Utilizzare questa funzione solo dopo che il forno si è completamente raffreddato. (Temperatura ambiente)

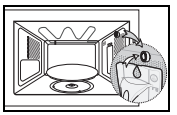
☛ Utilizzare solo acqua normale, non distillata.



1. Aprire lo sportello.



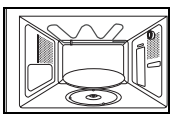
2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino alla linea indicatrice del livello.
(La linea corrisponde a circa 50 ml.)



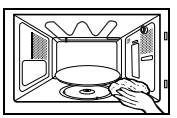
3. Inserire il recipiente dell'acqua nell'apposito alloggiamento superiore sul lato destro della camera di cottura.

4. Chiudere lo sportello.

5. Premere il tasto **Pulizia a vapore** (Steam Clean).
E' possibile notare la presenza di **NEBBIA** durante la pulizia a vapore.
Questo non è un difetto **MA E' L'EFFETTO DEL VAPORE CHE SCHERMA LA** luce **ALL'INTERNO DEL FORNO**.



6. Aprire lo sportello.



7. Pulire l'interno del forno con un panno asciutto.
Rimuovere la piastra girevole e pulire solo sotto la griglia con carta da cucina.

Attenzione!

- Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato solo in modalità "**Pulizia a vapore**".
- Quando si cucinano alimenti non liquidi, rimuovere il recipiente per l'acqua. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.

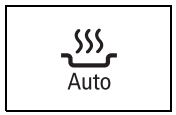
Uso della funzione Riscaldamento automatico

La funzione Riscaldamento automatico ha quattro tempi di cottura pre-programmati.

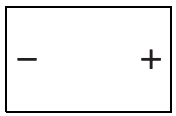
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

E' possibile regolare le dimensioni della portata premendo i tasti (–) e (+).

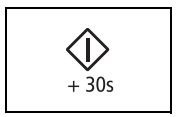
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto **Riscaldamento automatico** ( ).



2. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti (–) e (+).
(Fare riferimento alla tabella a lato)



3. Premere il tasto .
Risultato: Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata:
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Impostazioni della funzione Riscaldamento automatico

La tabella seguente illustra i vari programmi di riscaldamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

Codice/ Alimento	Porzione	Tempo di riposo	Consigli
1. Piatti preconfezionati (Congelati)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorni come verdure, patate, riso o pasta).
2. Verdure crude	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pesare le verdure dopo averle lavate, mondate e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Per 200-450 g aggiungere 45 ml (3 cucchiai) di acqua; 60 ml per 500-650 g aggiungerne 60 ml (4 cucchiai); per 700-750 g aggiungerne 75 ml (5 cucchiai). Mescolare al termine della cottura. (Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura.)
3. Pezzi di pollo	200-300 g (1 pezzo) 400-500 g (2 pezzi) 600-700 g (2-3 pezzi) 800-900 g (3-4 pezzi)	3 min.	Spennellare d'olio i pezzi di pollo e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare il recipiente sulla griglia superiore, con il lato della pelle rivolto verso il basso. Girare quando il forno emette un segnale acustico.
4. Panini surgelati	100-150 g (2 pezzi) 200-250 g (4 pezzi) 300-350 g (6 pezzi)	2 min.	Posizionare i panini surgelati in cerchio e con la parte superiore rivolta verso il basso sulla griglia metallica. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.

IT

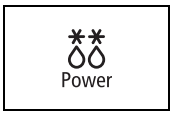
Uso della funzione Scongelamento automatico

La funzione Auto Power Defrost (Scongelamento automatico) consente di scongelare carni, pollame, pesce e pane/dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente.

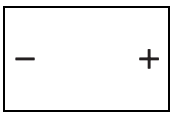
E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

✉ Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

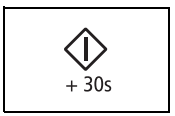
Collocare il cibo surgelato al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



1. Selezionare il tipo di alimento che si desidera cucinare premendo una o più volte il tasto **Scongelamento** ( ). (Fare riferimento alla tabella a lato per ulteriori dettagli)



2. Selezionare il peso degli alimenti premendo i tasti (—) e (+).
E' possibile impostare fino a 2000 g.
(Per pane/dolci è possibile impostare fino a 1000 g.)



3. Premere il tasto ⏀.
Risultato:

- Il cibo inizierà a scongelarsi.
- A metà scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.
- Premere nuovamente il tasto ⏀ per terminare lo scongelamento

✉ E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. A tale scopo, selezionare la funzione Cottura/Riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli consultare la sezione “Cottura/Riscaldamento” a pagina 7.

Impostazioni della funzione Scongelamento automatico

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame, il pesce e il pane/i dolci su un piatto di ceramica.

Codice/ Alimento	Porzione	Tempo di riposo	Consigli
1. Carne	200-2000 g	20-60 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di carne di vitello, agnello, maiale, bistecche, costolette o macinata.
2. Pollame	200-2000 g	20-60 min.	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollo quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di polli interi e porzioni.
3. Pesce	200-2000 g	20-50 min.	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per la cottura di pesci interi e filetti.
4. Pane/dolci	125-1000 g	5-20 min.	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, pasta frolla, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.

✉ Se si desidera scongelare gli alimenti manualmente, selezionare la funzione Scongelamento manuale con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli sullo scongelamento manuale e il tempo di scongelamento, vedere a pagina 23.

Uso della funzione Cottura a vapore automatica / Doratura

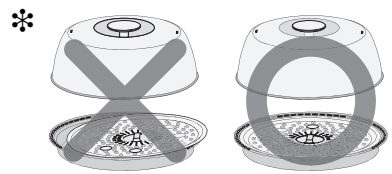
La funzione Cottura a vapore automatica e Doratura ( ) fornisce diversi tempi di cottura preprogrammati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare il numero delle portate premendo i tasti (—) e (+).

Per prima cosa, collocare il recipiente per la cottura a vapore (con il cibo) al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

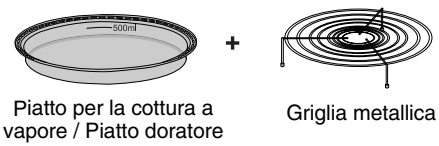
Uso della modalità e del recipiente

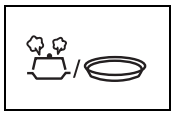
1. Cottura a vapore automatica: da S-1 a S-5

500 ml di acqua
Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore
Vassoio per la cottura a vapore
Coperchio in acciaio inossidabile



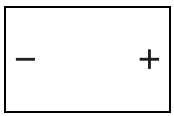
2. Doratura automatica: da C-1 a C-4



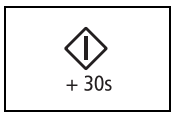


1. Premere il tasto **Cottura a vapore automatica e Doratura** ( ).

- Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura a vapore automatica e Doratura** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.
- Cottura a vapore automatica: da S-1 a S-5
- Doratura automatica: da C-1 a C-4



2. Selezionare la dimensione della portata premendo i tasti (—) e (+).



3. Premere il tasto **Avvio** ( ).

Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.

1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto)
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti o modelli diversi. In caso contrario, potrebbe causare incendi o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno. Prima dell'uso, versare nel recipiente per la cottura a vapore almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbero verificarsi incendi o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica / Doratura** ( ) **: da S-1 a S-5**".
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / piatto doratore. Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

Pulizia del piatto per la cottura a vapore / piatto doratore

Pulire il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquare in acqua corrente.

Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

Nota:

il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Uso della funzione Cottura a vapore automatica / Doratura (continua)

La tabella seguente illustra i vari programmi di Cottura a vapore e Doratura indicando quantità, tempo di riposo e consigli vari.

Questi programmi possono essere utilizzati solo con il piatto combinato per la cottura a vapore / doratore. I programmi da S-1 a 5 prevedono l'uso solo del recipiente per la cottura a vapore; i programmi da C-1 a 4 prevedono l'uso solo del piatto doratore (piatto del recipiente per la cottura a vapore).

Riguardo ai programmi per la cottura a vapore (S 1-5), il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Questi programmi sono adatti ad alimenti di medie dimensioni o in pezzi. Quando si cuociono al vapore fette spesse o alimenti di grandi dimensioni, mantenere il recipiente coperto e lasciare riposare 2-5 minuti dopo la cottura.

Quando si cuociono alimenti a fette molto sottili oppure verdure morbide, si consiglia di arrestare il programma di cottura automatica 2-3 minuti prima del tempo preimpostato premendo il tasto di arresto.

Questi programmi utilizzano solo l'energia del forno a microonde.

Prima di utilizzare i programmi di Doratura (da C1 a C4), preriscaldare il piatto doratore in modalità 600 W + Grill o 600 W+250°C per 3-5 minuti sulla piastra girevole, seguendo le istruzioni. Questi programmi utilizzano una combinazione di microonde e grill.

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Preparazione degli accessori	Consigli
S-1	**Verdura a fette**	200-500 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura, tagliarla a fette o in pezzi di uguali dimensioni. Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure di medie dimensioni, come fiori di broccoli e cavolfiori e carote a fette.
S-2	**Verdure intere**	200-800 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura. Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure intere come pannocchie di granturco, carciofi, cavolfiori, patate piccole e cavolo tagliato in quattro.
S-3	**Filetti di pesce**	100-600 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di pesce. Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore e aggiungere i filetti di pesce disposti uno accanto all'altro. Aggiungere sale, spezie e 1-2 cucchiai di succo di limone. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per filetti di pesce come scorfano, merluzzo carbonaro e merluzzo.
S-4	**Uova sode**	150-500 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore. Forare 3-8 uova fresche da 55 g l'una (medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile e collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-5 minuti.
S-5	**Petto di pollo**	100-600 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. E' possibile aggiungere odori e spezie all'acqua. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere i petti di pollo disposti in cerchio e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole.

Uso della funzione Cottura a vapore automatica / Doratura (continua)

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Preparazione degli accessori	Consigli
C-1	**Pizza surgelata (-18 °C)**	200 g 300 g 400 g	Piatto doratore / preriscaldamento 600 W + Grill per 5 min.	Preriscaldare il piatto doratore impostando 600 W + Grill per 5 min. sulla piastra girevole. Disporre la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
C-2	**Baguette surgelate (-18 °C)**	150 g (1 pezzo) 250 g (2 pezzi)	Piatto doratore / preriscaldamento 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto doratore impostando 600 W + Grill per 3 min. sulla piastra girevole. Per una sola baguette, posizionarla decentrata sul piatto doratore; per due baguette, posizionarle una di fianco all'altra. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Questo programma è adatto per baguette farcite (per es. con verdure, prosciutto o formaggio).
C-3	**Surgelate Pizzette (-18 °C)**	150 g (4-5) 300 g (8-9)	Piatto doratore / preriscaldamento 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto doratore impostando 600 W + Grill per 3 min. sulla piastra girevole. Distribuire le pizzette in modo uniforme sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
C-4	**Quiche / Torta salata surgelata (-18 °C)**	150 g (1 pezzo) 300 g (2 pezzi)	Piatto doratore / preriscaldamento 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto d oratore impostando 600 W + Grill per 3 min. sulla piastra girevole. Disporre una fetta di quiche vicino al centro del piatto, 2 fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.

Uso della funzione Cottura a vapore manuale

Il recipiente per la cottura vapore consente di cucinare al vapore sia in modalità automatica sia manuale; per quest'ultima, consultare la tabella Cottura a vapore manuale riportata sulla destra.

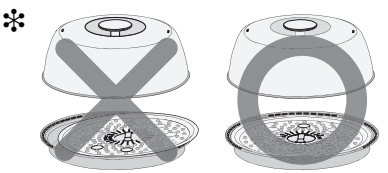
La seguente procedura spiega come cuocere al vapore in modalità manuale.

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

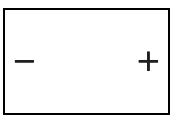
Per prima cosa, collocare il recipiente per la cottura a vapore (con gli alimenti da cuocere) al centro della piastra girevole. Quindi, chiudere lo sportello.

Uso del recipiente.

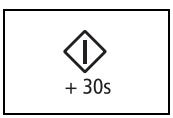
Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore | Vassoio per la cottura a vapore | Coperchio in acciaio inossidabile



1. Premere il tasto .
   Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 900 W (potenza massima di cottura):
   Selezionare il livello di potenza appropriato premendo il tasto fino a quando appare il numero di watt corrispondente.
   Impostare il livello di potenza (900 W) indicato nella Guida alla cottura a vapore manuale alla pagina seguente.



2. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+). Impostare il tempo di cottura in base ai valori indicati nella Guida alla cottura a vapore manuale alla pagina seguente.



3. Premere il tasto .
   Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.
   1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto)
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

IT

Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti o modelli diversi. In caso contrario, potrebbe causare incendi o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno. Prima dell'uso, versare nel recipiente per la cottura a vapore almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbero verificarsi incendi o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / piatto doratore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

✉ **Pulizia del piatto per la cottura a vapore / piatto doratore**
Pulire il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquare in acqua corrente.

✉ Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

✻ **Nota:**
il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Versare 500 ml di acqua fredda nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio per la cottura a vapore sul piatto, aggiungere il cibo e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocarle il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento.
Per cuocere a vapore fette sottili o piccole quantità di cibo, ridurre il tempo di cottura. Per cuocere quantità maggiori di cibo o fette particolarmente grandi, aumentare il tempo di cottura.
Quando si effettua la cottura a vapore, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Acqua fredda (ml)	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Istruzioni
Broccoli, fiori	400 g	500	900 W	12-18	Lavare e mondare i broccoli. Tagliarli a fette di uguali dimensioni. Disporre i fiori di broccoli uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Carote	400 g	500	900 W	15-20	Pulire e mondare le carote e tagliarle a fettine. Disporre le fette sul vassoio per la cottura a vapore.
Cavolfiore, intero	600 g	500	900 W	20-25	Pulire il cavolfiore e disporlo sul vassoio per la cottura a vapore.
Pannocchie di granoturco	400 g (2 pezzi)	500	900 W	23-28	Sciacquare e pulire le pannocchie di granoturco. Collocare le pannocchie una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.
Zucchine	400 g	500	900 W	10-15	Pulire le zucchine e tagliarle a fette. Disporle uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Verdure miste surgelate	400 g	500	900 W	18-23	Disporre uniformemente le verdure miste surgelate (-18°C), ad esempio broccoli, cavolfiori, carote a fette, sul vassoio per la cottura a vapore.
Patate (piccole)	500 g	500	900 W	25-30	Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Disporre uniformemente le patate intere sul vassoio per la cottura a vapore.
Mele	800 g (4 mele)	500	900 W	15-20	Pulire le mele e togliere il torsolo. Collocarle una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.
Uova	4-6 uova	500	900 W	15-20	Forare 4-6 uova fresche (di medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio per la cottura a vapore. Al termine della cottura a vapore lasciare riposare incoperchiato per 2-5 minuti.
Gamberoni	250 g (5-6 pezzi)	500	900 W	10-15	Spruzzare i gamberoni con due cucchiai di succo di limone. Disporli uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Filetti di pesce (merluzzo, scorfano)	500 g (2-3 pezzi)	500	900 W	12-17	Spruzzare i filetti di pesce con 1-2 cucchiai di succo di limone, quindi aggiungere erbe e spezie (ad es. rosmarino). Disporre i filetti uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Filetti di petto di pollo	400 g (2 filetti)	500	900 W	20-25	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Collocare i filetti di petto di pollo uno accanto all'altro sul vassoio per la cottura a vapore.

Uso della funzione Doratura automatica

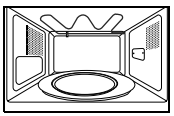
IT

Il piatto doratore permette di dorare il cibo non solo sulla parte superiore grazie al calore del grill, ma anche la parte inferiore grazie all'elevata temperatura raggiunta dal piatto. E' possibile trovare maggiori informazioni sull'utilizzo del piatto doratore nella tabella (vedere la pagina successiva).

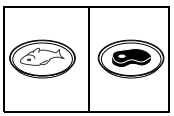
Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.

Uso del recipiente.

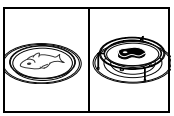
Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore — Griglia metallica



1. Posizionare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole e preriscaldarlo alla massima combinazione Microonde-Grill [600 W + Grill ( )] facendo riferimento ai tempi e alle istruzioni indicati in tabella.
   - ☛ Per estrarre il piatto doratore, utilizzare sempre guanti da forno poiché il piatto diventa molto caldo.
2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.
   - ❇ E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare l'alimento direttamente sul piatto doratore.
   - ❇ Utilizzare accessori di plastica per evitare di graffiare la superficie del piatto oppure rimuovere l'alimento dal piatto prima di tagliarlo.



3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.
   - ☛ Non collocare sul piatto doratore alcun oggetto non resistente al calore (ad es. scodelle in plastica).
   - ☛ Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.



4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.
5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza appropriati. Fare riferimento alla tabella della pagina successiva.

✉ **Pulizia del piatto doratore**

Pulire il piatto doratore con acqua calda e detergente, quindi sciacquare con acqua.

✉ Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

❇ **Nota:**

il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole.

Preriscaldare il piatto doratore utilizzando la funzione 600 W + Grill ( ) per 3-5 minuti. Seguire i tempi e le istruzioni riportati nella tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Tempo di preriscaldamento 600 W + Grill	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Consigli
Pancetta	4 fette (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3-3½	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	3 min.	450 W+ Grill	2½-3	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Patate al forno	250 g 500 g	3 min.	600 W+ Grill	4-5 7-8	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare le patate a metà. Disporle con il lato tagliato rivolto verso il piatto doratore e sistemarle in cerchio. Collocare il piatto sulla griglia.
Hamburger (surgelato)	2 pezzi (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	6-6½	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre gli hamburger surgelati uno accanto all'altro sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 3-4 minuti.
Baguette (surgelate)	200-250 g 2 pezzi)	3 min.	450 W+ Grill	6-7	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare le baguette farcite (per es. con pomodoro e formaggio) una di fianco all'altra sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pizza (surgelata)	300-400 g	5 min.	450 W+ Grill	9-11	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Pizzette (surgelate)	9 x 30 g (270 g)	3 min.	300 W+ Grill	9-10	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire le pizzette in modo uniforme sul piatto doratore. Collocare il piatto sulla griglia.

Uso della funzione Doratura manuale (continua)

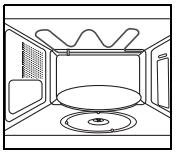
Alimento	Dimensione della portata	Tempo di preriscaldamento 600 W + Grill	Livelli di potenza	Tempo di cottura (min.)	Consigli
Pizza (congelata)	300-350 g	5 min.	450 W+ Grill	5½-6½	Preriscaldare il piatto doratore. Collocare la pizza congelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sulla griglia.
Bastoncini di pesce (surgelati)	150 g (5 pezzi) 300 g (10 pezzi)	4 min.	600 W+ Grill	6-7 8-9	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto con 1 cucchiaio d'olio e collocarvi i bastoncini di pesce sistemati in cerchio. Girarli dopo 3 min (5 pezzi) o dopo 5 min (10 pezzi).
Crocchette di pollo (surgelate)	125 g 250 g	4 min.	600 W+ Grill	4-5 6-7	Preriscaldare il piatto doratore. Spennellare il piatto con un cucchiaio d'olio. Collocare le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sulla griglia. Girare dopo 2 min (125 g) o 4 min. (250 g).

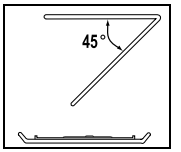
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante

L'elemento riscaldante viene utilizzato durante la grigliatura. Vi è una sola posizione indicata. All'utente viene indicato quando utilizzare la posizione verticale.

- ***Posizione orizzontale per grigliatura o cottura con combinazione microonde + grill***

☛ Modificare la posizione dell'elemento riscaldante solo quando è freddo. Quando lo si colloca in posizione verticale, non applicare una forza eccessiva.



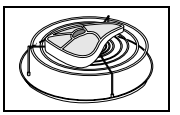


Per collocare l'elemento riscaldante in posizione	Operazione da eseguire
Posizione orizzontale (grill o combinazione microonde + grill)	◆ Tirare verso di sé l'elemento riscaldante ◆ Spingerlo verso l'alto fino a quando è parallelo alla parete superiore del forno

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo.

Scelta degli accessori

Utilizzare recipienti adatti per microonde; non usare contenitori e piatti di plastica, tazze e tovaglioli di carta ecc...

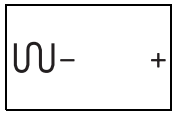


Se si utilizza la modalità cottura combinata (grill e microonde), usare solo recipienti adatti sia a forni a microonde sia a forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

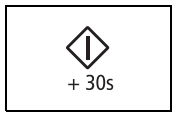
✉ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 19.

Grigliatura

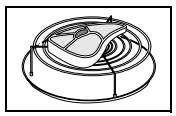
Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde. Per questa funzione, insieme al forno viene fornita una griglia apposita.



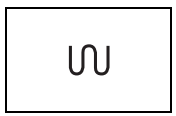
1. Preriscaldare il grill alla temperatura desiderata premendo il tasto **Grill** (⋂⋂) e impostare il tempo di riscaldamento girando la — manopola +.



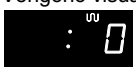
2. Premere il tasto ◇.

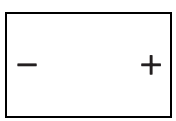


3. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.
Chiudere lo sportello.

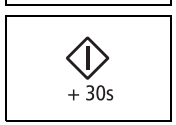


4. Premere il tasto **Grill** (⋂⋂).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:





5. Impostare il tempo di grigliatura premendo i tasti (—) e (+).
Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



6. Premere il tasto ◇.
Risultato: Inizia la grigliatura. Una volta terminata:
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

✉ Non deve destare preoccupazione se il riscaldamento durante la fase di grigliatura funziona in modo intermittente.
Il sistema è progettato per prevenire un eccessivo riscaldamento del forno.

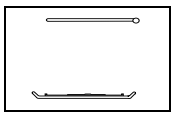
☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno poiché possono essere bollenti.
Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale.

Combinazione Microonde e Grill

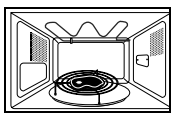
Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.



1. Accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale; vedere a pagina 13 per ulteriori dettagli.

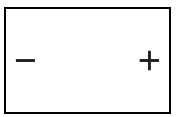


2. Aprire lo sportello.
Posizionare il cibo sulla griglia e la griglia sulla piastra girevole.
Chiudere lo sportello.

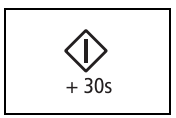
3. Premere il tasto **Combi** (⋂⋂).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
⋂⋂ (modalità microonde e grill)
600 W (potenza in uscita)

✉ Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Combi** (⋂⋂) fino a quando appare il valore appropriato.

☛ Non è possibile impostare la temperatura del grill.



4. Impostare il tempo di cottura premendo i tasti (—) e (+).
Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



5. Premere il tasto ◇.
Risultato: Inizia la cottura del cibo in modalità combinata. Una volta terminata:
1) Il forno emette quattro segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

✉ La potenza massima del microonde per la funzione combinata di microonde e grill è di 600 W.

IT

Funzione Arresto manuale della piastra girevole

Il tasto di attivazione/disattivazione della piastra girevole ( ) consente di utilizzare piatti grandi che occupano l'intera superficie del forno arrestando la rotazione della piastra.

☛ Tuttavia, ciò porterà a un risultato meno soddisfacente poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia pertanto di ruotare il piatto manualmente durante la cottura.

☛ **Avvertenza**! Non azionare mai la piastra girevole quando il forno è vuoto.

- Motivo: Potrebbero verificarsi incendi o danni all'apparecchiatura.

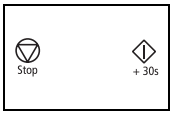
1. Premere il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ).
Risultato: Quando il simbolo di attivazione/disattivazione piastra ( ) appare sul display, la rotazione della piastra è disattivata.

2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere il tasto **Turntable on/off** ( ) ancora una volta.
Risultato: Quando il simbolo di attivazione/disattivazione piastra ( ) scompare dal display, la rotazione della piastra è attiva.

✉ Non premere il tasto **Turntable on/off** ( ) durante la cottura.

Disattivazione dei segnali acustici

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti Stop e + 30s.
Risultato:

- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno non emette più un segnale acustico ogni volta che si preme un tasto.

2. Per riattivare la segnalazione acustica, premere di nuovo contemporaneamente i tasti Stop e + 30s.
Risultato:

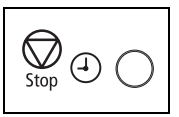
- Viene visualizzata la seguente indicazione:

- Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.

Blocco di sicurezza del forno a microonde

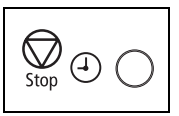
Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Child Safety (Sicurezza per bambini) che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.

Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti Stop e .
Risultato:

- Il forno è ora bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione).
- Il display visualizza "L".



2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo contemporaneamente i tasti Stop e .
Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

Guida ai materiali per la cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓ ✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto per rosolare	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Poliestere usa e getta piatti in cartone	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓ ✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato
✓✗: Uso con cautela
✗ : Uso non sicuro

IT

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore ed è questo calore che cuoce gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:

Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti.
Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:

Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, per esempio verdure crude o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo

Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600 W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300 g	600 W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pirex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso scuro (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso integrale)	250 g	900 W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Misto cereali (riso + chicchi di granturco)	250 g	900 W	17-18	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250 g	5-5½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g	3½-4	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g	3-3½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g	2½-3	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g	3-3½	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g	4-4½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g	3½-4	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g	4½-5	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20°C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7°C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo
Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

IT

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella successiva.

Istruzioni per doppio riscaldamento

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Zuppa (congelata)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Versare in due fondine di ceramica e coprire. Collocare un piatto sulla piastra girevole e l'altro sulla griglia. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Pollo al curry e riso (congelato)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Collocare il contenuto di due confezioni composte da 2 ingredienti congelati su due piatti di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Collocare un piatto sulla piastra girevole e l'altro sulla griglia.
Piatti preconfezionati (congelati)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Collocare il contenuto di due confezioni composte da 2-3 ingredienti congelati su due piatti di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Collocare un piatto sulla piastra girevole e l'altro sulla griglia.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: se la tazza è solo 1, collocarla al centro; se le tazze sono 2, collocarle una di fronte all'altra; se le tazze sono 3, collocarle in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (congelata)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	3½-4½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	4-5	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare attentamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare attentamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. a 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare attentamente la temperatura.

SCONGELAMENTO MANUALE

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare a metà cottura, eliminare eventuale liquido formatosi e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie del pollo inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e lasciare riposare 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità superiori. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20°C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo	200 g	6-7	15-30	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
macinata	400 g	10-12		
Braciole di maiale	250 g	7-8		
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	32-34		
Pesce				
Filetti di pesce /	200 g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400 g	11-13		
Frutta				
Bacche	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto piano di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-20	Disporre i panini in cerchio oppure verticalmente (a torre) su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500 g	7-9		

IT

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:

Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:

Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

NOTA IMPORTANTE:

Se si utilizza solo il grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Materiali per la cottura con microonde + grill

Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco.
Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

NOTA IMPORTANTE:

Se si utilizza la combinazione microonde + grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole.
Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Panini (ognuno circa 50 g)	2 4	MO+ Grill	300 W+ Grill 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Disporre i panini capovolti in cerchio direttamente sulla piastra girevole. Riscaldare l'altro lato dei panini come si desidera. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Baguette / Pane all'aglio	200-250 g (1 pezzo)	MO+ Grill	450 W + Grill 3½-4	Solo grill 2-3	Disporre la baguette surgelata diagonalmente sulla carta da forno collocata sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Collocare il gratin surgelato su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pasta Cannelloni, maccheroni, lasagne	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Disporre la pasta surgelata su un piccolo piatto rettangolare in Pyrex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin di pesce	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Collocare il gratin di pesce surgelato in un piatto rettangolare in Pirex. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 4 minuti.
Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad)	Solo grill	3½-4½	3-4	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo grill	2½-3½	1½-2½	Posizionare i panini sulla piastra girevole collocandoli in cerchio con la base rivolta verso l'alto.
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi) 400 g (4 pezzi)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sulla griglia.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast Hawaii (ananas, prosciutto, formaggio a fette)	2 pezzi (300 g) 4 pezzi (600 g)	450 W +Grill	3½-4½ 6-7	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sulla griglia. Collocare 2 toast uno di fronte all'altro direttamente sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate al forno	250 g 500 g	600W+ Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Gratin di patate/ verdure (congelato)	500 g	450 W + Grill	9-11	-	Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pezzi di pollo	450 g (2 pezzi) 650 g (2-3 pezzi) 850 g (4 pezzi)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Posizionare i pezzi in cerchio con le ossa rivolte verso il centro del piatto. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pollo arrosto	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la grigliatura.
Costolette di agnello (medio)	400 g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Spennellare le costolette con olio e spezie. Disporle in cerchio sulla griglia. Lasciare riposare per 2-3 minuti dopo la grigliatura.

Guida alla grigliatura del pesce fresco

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Braciole di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	MO+ Grill	(300 W + Gril) 6-7 8-10	(Solo grill) 5-6 7-8	Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pesce arrosto	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocarle i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sulla griglia.
Mele al forno	2 mele (circa 400 g) 4 mele (circa 800 g)	300 W + Grill	6-7 10-12	-	Togliere il torsolo dalle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Posizionare il piatto direttamente sulla piastra girevole.

Guida alla cottura (continua)

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocerla in un recipiente in Pyrex senza coperchio da 3½ a 4½ minuti a 900 W fino a quando diventa completamente trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½-7½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Mescolare più volte durante la cottura. Cuocere per 3½-4½ minuti a 600 W.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Pulizia del forno a microonde

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportelli e relative guarnizioni***
- ***Piastra girevole e anelli della parte girevole***

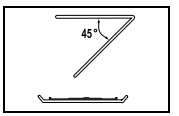
☛ Assicurarsi SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

✉ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. Non utilizzare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

✉ **Pulire l'**interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.



Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- ***Cardini rotti***
- ***Guarnizioni usurate***
- ***Telaio del forno piegato o deformato***

Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.

☛ Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:
- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

✉ Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.
Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

✉ Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	**GE109ME / GE109MEST**
Fonte di alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo Microonde Grill Modalità combinata	 1400 W 1300 W 2700 W
Potenza generata	100 W/900 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (Lar. x Alt. x Pro.) Esterne Cavità del forno	 517 x 297 x 436 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litri
Peso netto	 17 kg circa

SAMSUNG

ELECTRONICS

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattate il Servizio Clienti Samsung

Tel : 800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com